

STANDARD WEIGHT | DE GAMA ESTÁNDAR



Standard Weight Fry Pans
3.5 mm / 8 gauge design reduces hand fatigue. Wide base allows for larger cooking surface and ensures pan sits flat on heat source. Offset riveted in handles for superior attachment that will not loosen over time. Comfort angled handle design enables easy pick-up without touching hot surface.

Sartenes de gama estándar
3.5 mm / calibre 8 reduce la fatiga en las manos. La base ancha permite una superficie de cocción más grande y asegura que la sartén se mantenga plana sobre la fuente de calor. Las asas remachadas en ángulo proporcionan una sujeción superior que no se aflojará con el tiempo. El diseño de las asas inclinadas para mayor comodidad permite levantarla fácilmente sin tocar la superficie caliente.

Natural Finish | Acabado natural

ITEM #	DIM (W x H)
5813807	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813808	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813810	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813812	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813814	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



Non-stick finish, 3 layer non-stick coating, formulated for optimal results on aluminum cookware PFOA Free. | Recubrimiento antiadherente de 3 capas, formulado para obtener resultados óptimos en utensilios de cocina de aluminio. Libre de PFOA.

ITEM #	DIM (W x H)
5813827	7 x 1.3" / 18 x 3.2 cm
5813828	8 x 1.5" / 20 x 3.8 cm
5813830	10 x 2" / 25.4 x 5 cm
5813832	12 x 2.3" / 30.5 x 5.7 cm
5813834	14 x 2.5" / 35.6 x 6.3 cm



Sauté Pans
4.0 mm / 6 gauge.

Sartenes para saltear
4.0 mm / calibre 6.

ITEM #	CAP	DIM (W x H)	SLEEVE MANGA	COVER† TAPA†
5813703	3 QT 2.83 L	9 x 2.5" 25.4 x 6.6 cm	5811133	5815703
5813705	5 QT 4.73 L	11.5 x 2.9" 29.2 x 7.4 cm	5811134	5815705
5813707	7 QT 6.62 L	13.5 x 3" 34.3 x 7.6 cm	5811134	5815707
5813711	11 QT 10.4 L	15.3 x 3" 39 x 9.1 cm	5811134	5815711

